



**ALIMENTARE
FRESCO**
FORMAGGIO FRESCO

GORGONZOLA DOP DOGUSTO CUCCHIAIO KG.2

DoGusto[®]
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE
14208**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il formaggio Gorgonzola dolce DOP extra cremoso, prodotto secondo il Disciplinare di Produzione esclusivamente con latte vaccino intero, pastorizzato, cagliato con caglio di vitello, aggiunto di starters e spore fungine, è un formaggio compatto, grasso (min. 48% s.s.) a pasta cruda, di media stagionatura. Alcune differenze nella ricetta di produzione e la sua stagionatura prolungata permettono al prodotto di raggiungere una elevata cremosità.

CARATTERISTICHE DELLA MATERIA PRIMA

Origine del latte: Italia

Stagionatura: minimo 50 giorni

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio. Privo di crosta.

Allergeni: LATTE.

SHELF LIFE

20 giorni dal confezionamento

CONSERVAZIONE

Conservare da 0°C a +4°C, una volta aperto consumare in breve tempo.

UTILIZZO

Pronto al consumo. Si consiglia di servire al cucchiaio.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it